LE LABOUREUR

CRUCE ET ARATRO

— 405 —

LE « LABOUREUR »

EN REVUE TRIMESTRIELLE

Enfin, nous répondons au désir si souvent exprimé par les lecteurs du *Laboureur*.

Comment le collectionner facilement ?

C'est bien simple, nous nous chargeons du travail.

Nous publierons le *Laboureur* complet, c'est-à-dire avec toutes ces éditions, sous le format du *Pèlerin* (comme au temps où il s'appelait *Pèlerin laboureur*).

Le *Laboureur* paraitra sous cette forme tous les trois mois.

Nous allons mettre sous presse les six derniers mois du *Laboureur* : octobre 1894-mars 1895.

Ce premier volume contiendra donc six mois du *Laboureur* ; il aura plus de 100 pages et une couverture.

0 fr. 75 centimes le numéro de 3 mois, 3 francs l'abonnement par an.

Le premier numéro est double, il contient 6 mois du *Laboureur*.

(Fortes remises aux Comités de *La Croix*).

POTAGER

PLANTES A SEMER DANS LE COURANT DE L'ANNÉE

Parmi les *oignons* les plus rustiques, se placent l'oignon blanc hâtif de Paris, le jaune des vertus, le rouge foncé, le jaune de Danvers, d'excellente garde, semer en terrain bien ameubli, de mars en juillet, deux ou trois mois avant la récolte.

L'oseille, quand on la sème, est semée en place au printemps. Nous en reparlerons en disant un mot des légumes qui se multiplient de division.

Le persil, de croissance assez rapide, se sème, généralement en bordure ; d'avril en juillet, on donne la préférence au persil frisé, d'aspect plus agricole. Si on conserve ses lignes de persil d'une année à l'autre, il est bon d'abriter légèrement par feuilles sèches, etc.

Le panais se sème au printemps, ou encore plutôt au début de l'été, en place pour récolter en automne. Le panais de Guernesey est à recommander.

Les pissenlits sont un légume des plus rustiques ; semés en mars, ils donnent une rosette fournie à l'automne. Si l'hiver est très rigoureux, les feuilles disparaissent, mais quelques beaux jours font reparaître quelques nombreuses feuilles nouvelles et tendres qui forment une très agréable salade précoce. Semer la variété, améliorer à cœur plein.

Le poireau demande une assez longue culture ; il se sème en mars, avril en pépinière, se repique pour passer l'hiver et se récolte au début de l'année suivante. Le « long hiver » est encore l'un des meilleurs.

Les pois se sèment dès la fin de l'hiver, en plate-bande bien exposée si l'on veut des produits hâtifs ; mais surtout au printemps, pour récolter au bout de six semaines deux mois, ou un peu plus, suivant la précocité des variétés. On peut recommander pois caractus précoce et productif, pois de Clamart, un peu plus tardif, pois ridé de Kingt, qui reste tendre pour la fin de la saison.

Radis. — Plante très rapide d'évolution, qui se sème toute la belle saison, cinq ou six semaines avant la récolte. Le radis rond, rose et le demi-long écarlate, hâtif, sont de bonnes variétés de pleine terre.

Le radis noir, gros, long, d'hiver, se sème au milieu de l'été, pour récolter au début de l'hiver.

Le scorsonère, qui vaut peut-être mieux que le salsifis blanc, et ce dernier sont des légumes très rustiques à semer en terre profonde et bien ameublie, en mars, pour récolter à la fin de l'année.

Le scorsonère peut être laissé en place et se récolte encore au cours de l'année suivante.

3° Plantes à multiplier de division

Artichaut. — Se multiplie d'œilletons détachés, après l'hiver des pieds-mères. On ne garde pas ses plantations plus de quatre ans et on les abrite l'hiver par un paillis ou des feuilles sèches.

L'asperge se plante par greffes de deux ans, commence à donner deux ans plus tard et peut rester productive cinq ou six ans si elle est bien traitée.

Les fraises se plantent depuis septembre jusqu'à la fin de l'automne ou à la rigueur au printemps, de plants obtenus de la division des coulants.

Comme variétés ce sont la marguerite, le Bernard de Thivry. Les fraises des quatre-saisons à coulants se multipliant de coulants, ceux sans filets de division. On peut semer avec succès ces petites fraises.

L'oseille, dont la variété large de Belleville est une des meilleures, se multiplie surtout par la division des pieds mâles. Elle forme des bordures presque indéfinies.

Les pommes de terre sont un des légumes fondamentaux de la culture des jardins rustiques. D'avril en mai, on plante en terre bien meuble. Les bonnes variétés potagères sont la Marjolin Tétard, la Quarantaine de la Halle, la Saucisse, plus tordue.

Plusieurs personnes apprécient fort pour la ferme et pour la table l'Early rose qui se récolte pour la moisson.

Toutes ces plantes sont rustiques et ne demandent pas un terrain exceptionnel.

(Bulletin des Agriculteurs de France.)

LES GELÉES DE PRINTEMPS

C'est ordinairement entre le 15 avril et le 15 mai que les gelées du printemps sont à redouter pour nos vignobles.

Les gelées tardives, dit M. Charles Bacon, sont dues à deux causes :

1° Au refroidissement général de l'atmosphère, déterminé par la prédominance des vents du Nord.

2° Au refroidissement local dû au rayonnement nocturne.

La première cause amène quelquefois un abaissement de température tel que bien souvent les procédés de défense sont inefficaces.

La seconde, résultat du rayonnement nocturne, est la plus fréquente ; la température ne s'abaisse qu'à 1 ou 2 degrés au-dessous de zéro.

∴

On peut, jusqu'à un certain point, prévoir une gelée par l'examen de l'atmosphère et de la direction du vent ; dès que ce dernier tourne au nord, il y a là des conditions favorables au refroidissement. Les vieux vignerons se trompent rarement dans leurs prévisions. Le moment critique est celui du dégel ; si ce dernier a lieu brusquement, par suite des premiers rayons du soleil, l'effet produit est désastreux, car les bourgeons sont désorganisés. Il convient donc de retarder ce dégel, ou plutôt de faire en sorte qu'il se produise lentement, en interposant entre le ciel et la terre, des abris destinés à diminuer l'intensité des rayons solaires.

∴

Les procédés employés pour se mettre à l'abri des gelées du printemps sont nombreux ; la plupart ont l'inconvénient de coûter trop cher, surtout lorsqu'il s'agit d'opérer sur un vignoble d'une certaine étendue.

Les principaux écrans protecteurs, *paillassons, tuiles creuses, planchettes, cornets en carton*, etc., sont tous d'une réelle efficacité.

Les paillassons sont excellents pour les vignes conduites sur fil de fer, car il suffit simplement de la poser sur le 2e ou 3e fil pour avoir un écran parfait. Il faut avoir soin de les enlever chaque matin après le lever du soleil pour les replacer le soir.

Quelques vignerons ont employé avec succès de la toile grossière maintenue rigide par du treillage en fil de fer ; l'avantage ici c'est que l'on peut laisser ces écrans à demeure pendant toute la durée nécessaire.

Dans certains vignobles où la vigne est conduite d'une façon spéciale, on se met à l'abri des gelées en couchant presque entièrement la souche dans une fosse pratiquée au préalable.

La taille faite tardivement atténue l'effet des gelées en ce que la sève se portant surtout aux bourgeons supérieurs, ceux situés près de la souche débourrent bien plus tard. Dans les régions très gélives, on a pris l'habitude de conduire les vignes sur une souche élevée ; c'est, en effet, au voisinage du sol que le refroidissement se fait le plus sentir.

∴

La protection obtenue à l'aide de *nuages artificiels* est due à l'écran opaque interposé par la fumée entre la vigne et l'atmosphère. Le moyen le plus économique de produire ces nuages, est d'utiliser des récipients de toutes sortes, remplis de goudron ; on augmente l'opacité de la fumée en projetant un peu d'eau sur les foyers contenant 7 à 10 kilog. de matière goudronneuse et répartis tous les 10 ou 15 mètres.

L'allumage doit se faire en deux fois si l'on veut réduire les frais de combustible : 1° au moment de l'avertissement de la gelée ; 2° une demi-heure avant le lever du soleil.

On opère à l'aide d'un tampon d'étoupe imbibé de pétrole.

Plusieurs viticulteurs se sont déclarés satisfaits de l'emploi de poudres répandues sur les bourgeons telles que le « plâtre, soufre, noir de fumée lait de chaux », etc. (Voir plus loin.)

Le « sulfate de fer », que l'on emploie en dissolution pour le traitement de l'anthracnose, en retardant l'évolution des bourgeons, a permis, dans certains cas, de combattre avec succès les gelées tardives.

Enfin, nous devons mentionner un procédé qui, paraît-il, a été employé avec succès, l'année dernière, par un vigneron de Bourgueil ; sa simplicité le met à la portée de tous.

Il s'agit tout simplement de « pulvériser » de l'eau ordinaire sur la vigne, alors que l'on a été averti de l'apparition d'une gelée.

Il se produit, de cette façon, un dégel lent et, par conséquent, non nuisible.

Emploi de la chaux contre les gelées

PRINTANIÈRES

L'emploi de la poussière de chaux contre les gelées printanières a donné d'excellents résultats.

Se procurer de la chaux grasse en pierres, que l'on fait fuser à l'air en poussière fine ; cette poussière est ensuite conservée à sec dans l'appartement.

Le soir, quand il y a lieu de craindre la gelée blanche, on répand, avec la soufreuse ou avec un appareil quelconque, cette chaux réduite en poussière sur les bourres et les jeunes bourgeons, sur la souche de la vigne, ainsi que sur les arbres fruitiers, de manière à en blanchir et couvrir toute la surface.

La chaux a la propriété d'absorber l'humidité produite et déposée la nuit sur les jeunes bourgeons herbacés bâtis de la vigne et sur les boutons à fleurs des arbres fruitiers. Ces boutons, étant bien recouverts de cette chaux, ne sont ni atteints par la gelée, ni brûlés par le soleil qui les frappe ensuite. La chaux, par sa blancheur et sa siccité, les protège contre l'action du froid et du rayonnement.

Pour les arbres, on pratique le chaulage avant l'épanouissement des fleurs et après que la fécondation a eu lieu.

TRAITEMENT CONTRE LE MILDIOU

Nous ne saurions trop recommander de traiter les vignes contre les parasites qui, chaque année, les rongent.

Le temps n'est plus où le vigneron pouvait attendre en paix le fruit de ses labeurs : il doit maintenant le disputer à tous les fléaux.

Par la bouillie bordelaise. — La bouillie bordelaise est la préparation qu'on emploie de préférence.

Composition : 3 kilog. de sulfate de cuivre, 1 kilog. de chaux grasse, vive et en pierre, 100 et 120 litres d'eau pour les deux premiers traitements, 200 à 250 litres d'eau pour les autres. La proportion de trois quarts de sulfate de cuivre, un quart de chaux vive, est ce qu'il y a d'important à observer ; l'eau peut varier dans de larges limites. Sur de très jeunes pousses, on emploie une solution moins concentrée.

Préparation : 1° On met l'eau dans un tonneau défoncé ; on fait chauffer dans un chaudron les 3 kilog. de sulfate de cuivre avec 10 litres d'eau. Quand le sulfate est fondu, on verse le tout dans l'eau du tonneau ; 2° pendant ce temps, on a fait éteindre 1 kilog. de chaux vive en y projetant de l'eau peu à peu ; on en fait un lait à l'aide de 5 ou 6 litres d'eau, en remuant et en écrasant les grumeaux le mieux possible.

3° On verse alors peu à peu, et en agitant avec un bâton, le lait de chaux dans la solution de sulfate de cuivre contenu dans le tonneau ; on agite encore fortement pendant deux minutes, et la bouillie est préparée. Elle doit être d'une couleur bleu clair ; quand, par le repos, on la laisse tomber au fond, l'eau surnageante puisée dans un verre à boire doit être limpide et sans la moindre coloration bleue.

Recommandation pour les traitements. Chaque fois qu'on puise de la bouillie, il faut la remuer avec soin.

On doit répandre la bouillie aussi finement et aussi régulièrement que possible et, pour cela, il faut pulvériser de loin et peu à la fois. C'est le dessus des feuilles qui doit recevoir surtout l'aspersion. Dans les vignes sur le fil de fer, il faut donc asperger les deux côtés du rang et le dessus ; le dessus encore avec plus de soin que les côtés.

Il faudra faire au moins deux traitements et même trois ou quatre si la saison est humide ; on les fait à un mois de distance.

A chaque traitement, on doit asperger surtout les feuilles poussées depuis le traitement précédent.

Au troisième traitement, on cherche, en outre, à asperger le raisin. Si la bouillie était entraînée par une très forte pluie, dans les deux jours qui suivent l'application, il faudrait recommencer.

Par le verdet. — Une Commission instituée par la Société d'agriculture de l'Hérault a présenté un rapport favorable à l'emploi du verdet contre le mildiou.

Voici le mode d'emploi : premier traitement au pulvérisateur quinze jours ou trois semaines après la sortie des premières feuilles, un demi-kilog. de verdet par hectolitre d'eau ; 2 hectolitres de liquide suffisent à traiter un hectare.

Second traitement, trois semaines après, avec 4 hectolitres de liquide de même concentration.

Dernier traitement à la dose de un kilog. de verdet par hectolitre et à 8 hectolitres à l'hectare doit se faire un mois ou six semaines après, quand la végétation est complète.

Si l'invasion du mildiou sévit dans la région, faire quelques traitements supplémentaires à faible dose : 1/3 de kilo de verdet par hectolitre d'eau. On fera de même en automne après la vendange, si l'invasion arrive. Trois traitements au verdet à la bouillie bordelaise ne coûtent pas plus cher.

La préparation du verdet se fait comme suit :

Dans un vieux demi-muid défoncé d'un côté, contenant environ 500 litres, mettre 50 kilog. de verdet gris en grain et 500 litres d'eau. Agiter plusieurs fois par jour pendant trois ou quatre jours.

Quand on voudra s'en servir, on prendra deux décalitres de cette préparation, qu'on versera dans des fûts de 2 hectolitres de capacité : on passera à travers un tamis et on complètera chaque fût avec de l'eau. Ces barils sont ensuite emportés à la vigne et servent pour alimenter les pulvérisateurs.

A défaut de pulvérisateur, on peut se servir d'un petit balai ; mais l'opération est alors moins parfaite. Bien asperger le dessous des feuilles.

Le mildiou des pommes de terre

La bouillie bordelaise est également employée contre le peronospora ou mildiou qui s'attaque aux tiges de pommes de terre.

CORRESPONDANCE

Mue des volailles. — L., à P. — Les volailles placées dans de bonnes conditions hygiéniques traversent la crise de la mue sans trop de difficulté, mais celles qui sont mal entretenues et insuffisamment nourries la supportent avec peine et périssent en grand nombre.

Pendant la crise, il est bon de tenir chaudement ces animaux, de leur donner une nourriture tonique et fortifiante, et aussi de mélanger quelques pincées de sulfate de fer à leur boisson habituelle. Il faut aussi éviter qu'ils soient mouillés par la pluie ou qu'ils piétinent dans l'humidité. L'avoine est, pendant la crise, une bonne nourriture pour la volaille.

J. et M., à Salaise (Isère). — La poule campine est petite, mais elle est très rustique et très bonne pondeuse.

REVUE COMMERCIALE DE LA SEMAINE

Etat des récoltes. — Depuis huit jours, la végétation des céréales d'hiver a fait beaucoup de progrès, et pour le moment elle est magnifique.

Farines de consommation. — Sans changement pour la marque de Corbeil qui reste cotée à 45 francs le sac de 159 kilog.

Farines de commerce. — Les prélèvements faits chaque jour sur le stock pour alimenter les besoins de la consommation sont un indice assuré de hausse.

Céréales. — Sur les blés, prix sans changement, mais avec une meilleure tendance. — Sur le seigle peu demandé, continuation du calme. — Affaires calmes en orges avec une tendance plus faible. — Sur les avoines, prix de la semaine dernière, mais avec plus de fermeté. — Prix bien tenus sur les issues, particulièrement pour les gros sons. — Calme sur le maïs.

Huiles et graines oléagineuses. — Baisse de plus d'un franc en présence d'un stock très considérable, n'ayant jamais été aussi élevé depuis 12 ans.

Spiritueux. — Cours sans changement avec des affaires excessivement calmes.

Sucres. — Baisse d'un franc, car les offres sont devenues importantes sur des avis défavorables de l'étranger et par suite du beau temps.

Bestiaux. — Sur le gros bétail, vente meilleure avec une hausse de 15 à 20 francs par tête. — Sur les veaux reprise très active de la demande. — Les moutons bien demandés obtiennent des prix très élevés. — Baisse de 2 francs par 100 kilog. vifs sur les porcs.

C. M.

Par 100 kilos

Son écaillé	12 »	11,75	Alpistes	26 »	30 »
Recoupettes	8,50	8 »	Vesces étrangères	20 »	» »
Remoulages bl.	12 »	15 »	Maïs cinquantini	18,50	19 »
— bâtards	10.50	11 »	Lentilles	22 »	60 »
Orges de la Sarthe	15,50	16,50	Haricots nains	27 »	38 »
— qual. bonne	14,75	15,25	— roses	32 »	» »
— ordinaires	14 »	14,50	— plats midi	38,50	» »
— secondaires	12,50	13 50	Pois cassés	30 »	» »
Escourgeons	16,75	16,50	— ronds	27 »	» »
Malts Russie	19 »	20 »	Trèfle violet	120 »	130 »
— Afrique	19 »	21 »	— extra	135 »	155 »
— Ouest	25 »	26 »	— hybride	140 »	195 »

Fourrages et pailles en gare. — On cote sur wagon par 520 kilog. en gare d'arrivée à Paris : Foin 33-38, luzerne 30-35, paille blé, 18-20, de seigle pour l'industrie 28-31, ordinaire 20-23, d'avoine 17-18.

Les offres sont ordinaires en paille de blé et les prix sans changement, mais la vente est difficile. Les fourrages, les arrivages sont suivis, les affaires calmes.

Pommes de terre. — La hollande de choix du Gatinais a été vendue 100 francs départ, soit 107 ou 108 francs, Paris. La hollande de Bourgogne se cédait de 96 à 100 francs, gare d'arrivée. La saucisse rouge du Gatinais s'est vendue 95 francs gare départ pour le Nord. Mais, pour Paris, on la cédait de 90 à 95 francs. La saucisse de Seine-et-Oise ne valait pas plus de 85 à 90 francs.

Féculerie. — On cote fécule première, grains 26. Paris, fécule première grains (Oise) 24,50-25, fécule première grains (Loire et Auvergne), 25 francs. Les fécules secondes sont vivement demandées de 16 à 24 francs.

Houblons. — Les prix sans changement et la situation n'a subi aucune modification. La température est un peu meilleure pour la consommation. Elle est également favorable pour les travaux des champs que l'on pousse d'autant plus vigoureusement, qu'ils sont sensiblement en retard partout.

Graines fourragères. — Bon courant d'affaires cette semaine, les trèfles ont été vivement demandés et sans l'appréhension de se trouver découverts de marchandises en fin de saison, nous aurions eu certainement de la hausse sur cet article. Même situation pour la luzerne qui est très demandée, aussi d'ores et déjà on peut être assuré qu'il ne restera pas de stocks de trèfle, ni de luzerne. La minette est peu demandée, on commence à s'occuper des maïs blancs et jaunes. Les autres graines sont sans changement.

Volailles. — On cote au kilog. : poulet 2 fr. 50 à 3 fr. 50, dinde 2 à 2 fr. 80, oie 1 fr. 90 à 2 fr. 05, lapin 1 fr. 30 à 1 fr. 40.

On cote à la pièce gros poulets du Gâtinais de 4 francs à 5 fr. 25.

La vente est très mauvaise en général, les lapins surtout ont éprouvé une baisse considérable.

Le gérant : A. VERCHERE.

Imprimerie Valentinoise, place St-Jean, Valence.

BULLETIN COMMERCIAL DU 17 AVRIL

MARCHANDISES	DISPONIBLE	LIV. PROCHAINE	LIV. ÉLOIGNÉE
12 marques	41,25 — 41,50	43,25 — »	41 25 — »
Blés	18,75 — 18,50	18,50 — 18,75	18,75 — 19 »
Seigles	11 » — 11,25	11.25 — »	11,50 — »
Avoines	15,75 — 15,50	15,75 — »	15,75 — 16 »
H. de colza	55 » — »	49 » — 49,50	49 » — »
H. de lin	47 » — »	46,75 — »	46,75 — 47,25
Spiritueux	30 » — »	30.25 — 30,50	32 » — »
Sucres	26,25 — 26 »	26,25 — »	26,50 — 26,25

Hausse sur farines, seigles et spiritueux.
Sans changement sur blés, avoines et huiles.
Baisse sur sucres.

Halles centrales

Petits beurres. — On cote au kilog. : Haute-Loire 1,60-2,70, Creuse 1,40 2,20, Puy-de-Dôme et Allier 1,50-2,10. Niort 1,50-2,20, Vendée, Vouvre et Vix 1,70-2,40, Bretagne doux 2-2,80, Touraine 2-3, Alsace-Lorraine 2,10-3.

Œufs. — On cote au mille : Normandie extra 75-90, Picardie extra 75-92, Brie extra 68-72, Touraine gros 70-77, ordinaire 61-68, Beauce 70-74, Orne 62-72, Picardie ordinaires 60-70, Chatellerault 60-61.

Aux 100 kilos

VILLES	BLÉ	SEIGLE	ORGE	AVOINE
Versailles	18 50	11,50	16 »	16,50
Le Mans	17,75	11.50	15 »	18 »
Rouen	17,01	12,50	15 07	19,75
Amiens	18,50	11,50	16 25	18 »
Abbeville	17 »	12 »	16,50	17 »
Avignon	18,75	13,25	15 »	17,25
Bar-le-Duc	17, 5	12 »	17 »	16 »
Blois	18,50	11,50	15,25	17 75
Bordeaux	18,50	12 »	»	17,50
Compiègne	17,50	11 »	14 »	16 »
Châlons-sur-Marne	18,25	11,25	14,50	16,25
Chalon-sur-Saône	17,75	11,25	14,25	17,75
Bourdan	18,50	10,50	15 50	16,50
Dijon	17, 5	10 »	14 25	13 »
Epernay	17,75	11 »	14 »	16,75
Laon	17,25	10,50	14,50	15,25
Lyon	18,25	10,50	»	16 »
Lille	17,25	11,75	13 »	15 »
Laval	17,25	»	12,25	16 50
Montargis	18 »	10 75	14,75	16 50
Morlaix	18,50	11,75	12 »	15 »
Mâcon	18,25	11,50	»	16,75
Nantes	18,25	11,50	»	16,25

BOURSE DE CETTE SEMAINE

VALEURS	1er Cours 11 avril	Cours explosant	Le plus bas	Cours du 17 avril
3 0/0 perpétuel	102 30	102 25	.... ..	102 70
3 0/0 amortissable	101 10	.... ..	.... ..	101 20
3 1/2 converti en 1895	103 15	.... ..	.... ..	103 50
Foncières 1877 3 0/0 lots	49 ..	.... ..	.... ..	49 50
— 1879 3 0/0 lots	508 50	.... ..	.... ..	509 50
— 1883 3 0/0 lots	495 ..	497 ..	.... ..	495 ..
— 1885 3 0/0 lots	497 50	.... ..	.... ..	497 ..
Commun. 1879 3 0/0 lots	503 ..	.... ..	501 50	501 ..
— 1880 3 0/0 lots	499 ..	.... ..	.... ..	499 ..
— 1881 3 0/0 lots	.... ..	.... ..	.... ..	.... ..
— 1882 3 0/0 lots	505 ..	.... ..	503 ..	504 ..
Obligat. ch. de fer Est	477 50	.... ..	.... ..	473 ..
— Nord	485 ..	.... ..	.... ..	484 ..
— Nord-Est	.... ..	.... ..	.... ..	474 75
— Midi	474 ..	475 ..	.... ..	474 ..
P.-L.-M. fusion ancienne	481 ..	484 ..	.... ..	481 ..
P.-L.-M. fusion nouvelle	475 50	477 50	.... ..	474 75
— Orléans	479 ..	479 25	.... ..	477 75
— Ouest	478 50	.... ..	.... ..	478 ..
Ville de Paris 5 1/2	419 ..	.... ..	.... ..	417 75
— 1/4 1871	109 ..	.... ..	107 50	108 50
— 1875	578 ..	.... ..	.... ..	567 ..
— 1/4 1886	104 ..	.... ..	.... ..	105 50